



# PORTABLE INDUCTION COOKTOP

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

## User's Manual Manual del Usuario





# Contents

---

Introduction to Induction ..... 2

    How does induction work? ..... 2

    What are the benefits of cooking with an induction cooktop? ..... 2

    What type of cookware can I use on Induction? ..... 3

General Safety Regulations ..... 4

Installing the induction cooktop ..... 6

Operating the induction cooktop ..... 7

Cleaning and maintenance ..... 11

Troubleshooting..... 12

FCC Compliance ..... 15

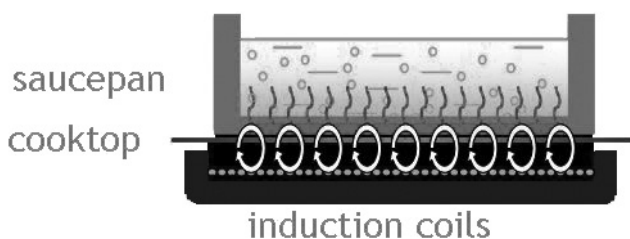
ESPAÑOL..... 17

Limited Warranty ..... 32

# Introduction to Induction

## *How does induction work?*

An induction cooktop holds a series of burners called induction coils (based on magnetic principles). These coils generate magnetic fields that induct a warming reaction in steel and iron-based pots and pans. This way, the cookware itself heats the food, not the cooktop surface.



## *What are the benefits of cooking with an induction cooktop?*

**EFFICIENT:** Induction cooking is the most eco-friendly and energy-efficient way to cook. Induction cooktops use 90% of the energy produced, which is much more energy-efficient than gas or electric cooktops. By recognizing the base of the cookware, induction heats only the diameter of the pot so very little energy is wasted. Moreover, induction emits no flame, so less residual heat is produced in your kitchen.

**SAFE:** There are no open flames and the surface remains cool to the touch.

**FAST:** Heating and adjustments are immediate, saving you 50% of cooking time when compared to gas and electric.

**EVEN HEAT DISTRIBUTION:** Hot spots and rings are avoided because the bottom of your cookware heats uniformly.

**EASY TO CLEAN:** The surface is flat and smooth; spills and overflows do not stick to the cooktop, so they can easily be wiped away.

### ***What type of cookware can I use on Induction?***

Since Induction is based on magnetic principles, the cookware used must have a ferrous (iron-based, magnetic) bottom. Some types of cookware are made of naturally magnetic metals (such as pure iron), while others are made to be magnetic by “sandwiching” a thin layer of a ferrous metal in the base. This layer in the base is what will be affected by the magnetic field of the induction cooktop and distribute the heat. Generally speaking, tri-ply, high-quality stainless steel and cast iron cookware will work on induction cooktops. Copper, glass and aluminum cookware will not work unless they have a sandwiched magnetic base.

The easiest way to check whether your cookware is compatible with an induction cooktop, is to take a magnet and try to stick it to the bottom of your pot. If it sticks, your pot will work on induction. You can even use the simplest decorative fridge magnet for this test. Note that the magnet has to stick only to the bottom of the pot, not necessarily the sides. If the sides are not magnetic but the bottom is, your pot will still work on induction.

The pots that work best on induction are medium- to heavy-gauge.

#### **Induction compatible cookware\***

- Stainless Steel and Tri-Ply (note: not all types of stainless steel have magnetic properties. Check with a magnet first)
- Enameled iron and steel
- Cast iron
- All FAGOR cookware and pressure cookers

#### **Non-induction compatible**

- Copper
- Glass
- Aluminum
- Pottery type vessels

*\*Always check your cookware with a magnet before attempting to use it on an induction.*

#### **ATTENTION:**

**The cookware used on your Fagor Portable Induction Cooktop must have a flat bottom of at least 5 inches in diameter.**

# General Safety Regulations

The product you have purchased is a state of the art induction cooktop. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this induction cooktop in accordance with the instructions provided and only for its intended household use.

## ATTENTION:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following safety rules:

- Never touch the induction cooktop and the power plug with wet hands.
- Be sure to operate the unit on a flat, level and stable surface.
- Do not connect the induction cooktop to the same outlet with other household appliances such as microwaves, etc. as it could overload the outlet and trip a circuit breaker.
- If using an extension cord to connect the cooktop, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. Be sure not to place cord where people can trip over it.
- Never attempt to unplug the induction cooktop by pulling on the power cable.
- Do not move the induction cooktop during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty cookware on the induction cooktop while it is functioning. An empty piece of cookware will heat up very rapidly and can cause material damage or personal injury.
- Do not place any metal objects on the induction cooktop (other than the cookware you intend to cook in).
- Check the power cable for damage from time to time. Never operate the induction cooktop when the cable is damaged. If the power cable shows any signs of defect, let a qualified electrician repair it.
- Do not heat up any unopened cans of food on the induction cooktop. A heated can of food could explode. Only cook or heat food in induction compatible cookware.
- Although the surface of the induction cooktop remains cool to the touch because heat is transferred directly to the pot, please note that the residual heat from the cookware will eventually warm up the cooking surface, especially the area directly underneath the pot. Be careful when handling the cooktop after use and let it cool down before storing.
- Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. We advise consulting your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.

- Do not place any magnetized objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the induction cooktop is in operation. The magnetic properties of the unit can damage these items.
- In order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the cooking surface.
- Attention: Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. This may cause electric shock.
- Never use the induction cooktop when it is not functioning properly, shows signs of damage or if it has been dropped.
- Do not leave the induction cooktop unsupervised during operation. Keep children away from the induction cooktop. Children should be supervised at all times when in or around the kitchen.
- This appliance is not intended for use by children, or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of familiarity with the safety and operating instructions found in this manual, or lack of experience with the functioning of the appliance -unless they are closely supervised and have been given proper instructions.
- Do not submerge the induction cooktop in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Do not operate the induction cooktop on any metal table or surface.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the induction cooktop using authentic FAGOR replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair the induction cooktop yourself!
- This product is not intended for commercial use; it is for household use ONLY.
- Be sure to always use proper judgment and caution while using this cooktop in outdoor situations and public areas. Always make sure the unit is not set up in a place where there are unattended children or people who are unaware of its presence. Make sure to set it up on a flat, stable surface in an area where there is no nearby water source that could pose an imminent danger like pools, spas, sprinklers, hoses etc.
- This is not an outdoor appliance and therefore it is not intended for outdoor storage. To use your portable induction cooktop outdoors, follow the safety instructions above. Do not leave the unit unattended while using it outdoors and always store it indoors in a dry place. Do not use outdoors if it is raining for this appliance is not waterproof.

### **Technical Data:**

Rating Voltage:	110 - 120V 50 - 60Hz 1300Watt / 10.8 amps
Power range:	1-6
Timer range:	1 minute to 4 or 6 hours, depending on power level
Temperature range:	180 °F – 430 °F

## Installing the Induction Cooktop

Prior to use and installation, remove the portable induction cooktop from the box and the packaging materials. Inspect for any visible damage to the unit. For traveling and transportation purposes, you may want to save the box and the packaging materials.

- Place the cooktop on a stable and level surface.
- Never place the cooktop on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the induction cooktop. This may overheat the cooktop. Keep a minimum distance of 3-5 inches from walls and other objects, appliances, etc.
- Do not place the induction cooktop next to devices or objects that react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place the induction cooktop next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the power cable is not damaged or compressed beneath the induction cooktop.
- Make sure that the power cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- Prior to connecting the induction cooktop, check whether the voltage indicated in this manual corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to damage to the induction cooktop and possible injury to persons.
- The cooktop's surface is made of temperature-resistant glass. In the event that damage to the unit is observed, even if it is only a small crack on the glass surface, disconnect the induction cooktop from the power supply immediately and contact our customer service department by calling 1.800.207.0806.



# Operating the Induction Cooktop

**AIR VENT**  
Do not block air vent slots on back



Heat resistant glass cooking surface

**CHILD LOCK**  
Tap once to turn on. Press and hold to turn off.

**ON/OFF** button

**TIMER** button

**PLUS/MINUS** buttons for power or timer.

**START**  
Press this button after the ON/OFF button to start the cooktop.

## How to use the touch controls:

This cooktop is equipped with a touch control panel with the latest safety features. You will find that the touch control buttons are not as sensitive to the touch as other touch screens or touch pads found in household electronics. This is for safety reasons, to prevent children from turning the cooktop on easily, and also to allow spills to be wiped from the cooking surface without changing the settings.

To press a button, you have to apply a firm tap with your finger. Hold out your index finger horizontally, about one inch above the button you are trying to tap, and then tap quickly and firmly, lifting your finger once done (see image below).

The buttons will not react if you:

- use the very tip of your finger or your fingernails (see image below)
- slide your finger over it without tapping
- press it too gently
- tap outside the area of the button, delimited by the white squares



### ***How to use your Fagor Induction Cooktop:***

1. Follow the instructions for proper installation of the cooktop, found in this manual. Plug the power cable into a properly installed outlet.
2. Tap the ON/OFF button once.

The cooktop will turn on and remain in standby mode. The light beside the ON/OFF button will blink and the symbol  $\text{--:--}$  will appear on the display panel. If you do not press any other buttons in the next 2 minutes, the cooktop will beep once and turn itself off.

3. Place the pot or pan you are going to use in the middle of the cooking zone. Tap the START button once. The cooktop turns on to the default power level 4 and the light beside the START button turns on. The  $\text{--:--}$  symbol will turn into a 4 to indicate that you are cooking on power level 4. You will hear the fan as it starts to function.

If you tap the START button before placing induction compatible cookware on the cooktop, it will beep continuously to indicate that it doesn't detect any cookware and cannot generate heat. After 60 seconds the cooktop will turn itself off.

4. Once you have tapped the START button and have started cooking on the default level "4", you can increase or decrease the power by tapping the PLUS / MINUS buttons. The power levels range from 1 to 6:

**Power levels and suggestions of use:**

Power Level	Watts	Suggested Use
1-Lowest	120W	Use this level to melt chocolate or keep food warm.
2-Low	300W	Use this level for a gentle simmer.
3-Medium/Low	500W	This level brings water to near boiling point.
4-Medium	800W	Use this level to boil or cook.
5-Medium/High	1000W	Use this level to boil or cook at a medium/high level.
6-High	1300W	This level allows you to sauté, or to quickly bring water to boil.

- Once you have finished cooking, tap the ON/OFF button once to turn the cooktop off. The fan will keep functioning for some time to cool the unit down. Once the fan has stopped, unplug the unit. Make sure you wait for the unit to cool off completely before storing.

**Automatic safety shutdown:**

The cooktop has an automatic safety shutdown feature that will turn the cooktop off automatically after a certain period of cooking time, as a safety measure in case the cooktop is left on accidentally.

**The time varies with the cooking level:**

If you are cooking on power levels 1 or 2, the cooktop will turn itself off after 4 hours.

If you are cooking on power levels 3 or 4, the cooktop will turn itself off after 3 hours.

If you are cooking on power levels 5 or 6, the cooktop will turn itself off after 2 hours.

You can override this default setting by programming the Timer (see the next section in this manual) . If you want to keep using the cooktop after the default cooking time you can do so by pressing the ON/OFF and then the START buttons, although we recommend that you let the unit cool down before using it again.

### ***Using the Timer:***

The timer allows you to program a determined cooking time, after which the cooktop will turn itself off.

1. To use the timer, follow steps 1 to 4 of the “How to Use Your Fagor Induction Cooktop” section. Once you have set the desired cooking level, tap the TIMER button once. The display panel will show a blinking “0:00”.
2. Tap the PLUS button to increase the programmed time minute by minute. Or, tap and keep your finger pressed on the PLUS button to increase the time in 10 minute increments. If you want to decrease the time, tap the MINUS button.

If you are cooking on power levels 1, 2, 3 or 4, the maximum time you can program the timer for is 6 hours.

If you are cooking on power levels 5 or 6, the maximum time you can program the timer for is 4 hours.

Once you have selected the desired cooking time, the displayed time will stop blinking after a few seconds and the timer will start the count-down.

3. To change the programmed time while it's counting down, tap the TIMER button again once, and use the PLUS/MINUS buttons to change the time. To stop the timer, tap the TIMER button twice and the light beside the TIMER button will turn off.

### ***Using the Child Safety Lock:***

To prevent children from turning the cooktop on accidentally or changing the cooking settings, tap the CHILD LOCK button. The light beside the button will turn on and the cooktop will not respond to power or timer changes. You can tap the child lock button either when the cooktop is operating, or when it's turned off.

When the CHILD LOCK is on, the only button that will function is the ON/OFF button.

To turn the child lock off, it is not sufficient to just tap once on the CHILD LOCK button. You have to press and hold the button for a couple of seconds until you hear a beep and the light turns off.

# Cleaning and maintenance

---

- Remove the power plug prior to cleaning the induction cooktop. Do not use any abrasive cleaning agents and make sure that water does not penetrate inside the induction cooktop.
- Never immerse the induction cooktop, its cables or the plug into water or other liquids.
- Wipe off the glass cooktop with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any oil based cleansing products in order not to damage the plastic parts or the casing.
- In order to keep your cooktop looking new, make sure that the bottom of your cookware does not scrape the glass surface, although a scratched surface will not impair the use of the induction cooktop.
- Make sure to properly clean the unit before storing it in a cool, dry place.

# Troubleshooting

In order to ensure best results when using the Fagor Portable Induction Cooktop, read all of the operating instructions and safety regulations contained in this manual. The following are practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the Fagor Portable Induction Cooktop. If you cannot determine the cause of the error and correct it, contact our customer service department by calling 1.800.207.0806.

Problem:	The unit keeps beeping and does not generate heat after the cookware has been placed on the cooktop's surface and the ON/OFF button followed by the START button have been pressed.
Reason:	The induction cooktop is not detecting the cookware. This could occur because: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The bottom of the cookware is not flat.</li> <li>2. The cookware is not induction compatible.</li> </ol>
Solution:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. All cookware used on an induction cooktop must have a completely flat bottom. If your pot does not have a flat bottom you will not be able to use it on the induction cooktop.</li> <li>2. Check if the cookware you want to use is compatible with induction by trying to stick a magnet to its bottom. If the magnet doesn't stick, the cookware will not work on an induction cooktop. Try using a different pot.</li> </ol>
Problem:	I have a stainless steel pot; however, it does not work on my induction cooktop.
Reason:	<p>Not all types of Stainless Steel are induction compatible, as some do not have magnetic properties.</p> <p>Usually stainless steel pots have an aluminum sandwich bottom, which consists of one layer of aluminum sandwiched between two layers of stainless steel. The top layer is usually 18/10 stainless steel which is not magnetic, and the bottom layer is usually a layer of magnetic stainless steel (also called "ferrous" or 18/0 stainless steel). This type of pot will work on induction. However, if your pot is all 18/10 stainless steel and does not have a sandwich bottom, it will not have the magnetic properties needed to make it induction compatible.</p>
Solution:	If you are unsure whether your cookware is induction compatible, check with a magnet first. If the magnet doesn't stick, you will not be able to use that particular pot on an induction cooktop.

Problem:	The touch control doesn't react at all when you tap the buttons, or doesn't react to every touch.
Reason:	These touch controls are not as sensitive to the touch as other touch screens or touch pads found in household electronics. This is for safety reasons, but also to allow spills to be wiped from the cooking surface without changing the settings.
Solution:	You have to apply a firm tap with your fingertip. Hold out your index finger horizontally, about one inch above the button you are trying to tap, and then tap quickly and firmly, lifting your finger once done.
Problem:	The cooktop emits a buzzing noise when I place cookware on the surface and start cooking.
Reason:	A low buzzing noise is normal when operating an induction cooktop. The buzzing sound indicates that the magnetic field is being generated and the cookware is heating up. If you are cooking on power levels 1 or 2, the buzzing will be intermittent. On all other levels it will be constant.
Solution:	This is normal operation. As a general rule, the higher-quality cookware you use (the thicker the bottom), the lower the buzzing noise will be.
Problem:	I have turned the cooktop off after cooking, but I can still hear the fan working.
Reason:	Even after the cooktop has been turned off, the internal fan will keep working for a few seconds or minutes to finish cooling down the interior of the cooktop.
Solution:	This is normal operation. The fan will turn off by itself after the cooling down process is complete. Do not unplug the unit before the fan is off. If you must unplug the unit, make sure you let the unit cool down completely before storing it.

If the cooktop detects an internal / external error or a wrong connection, it will display the error message with a code number on the display panel and the cooktop will stop functioning. These code numbers will allow you identify the cause of the error and help you find the solution to the problem. If the problem has been solved the error message will disappear and you will be able to continue using your cooktop. If the error persists, please call our customer service for assistance. You can reach us at 1-800-207-0806

E1, E2, E4, E5, Eb, EC:	Failure of an internal component or electric connection.
Solution:	Do not attempt to repair the cooktop yourself. Please call our customer service for instruction on how to send the unit back for repair.
E7:	Electronic control of low voltage.
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E8:	Electronic control of high voltage.
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E3, E6:	Overheating protection.
Solution:	Make sure there is a minimum distance of 5 inches between the ventilation slot (found at the back of the cooktop) and any obstruction such as a wall or other appliances. Unplug and let the unit cool down. Plug back in and press the ON/OFF button followed by the START button.



# FCC Compliance

---

**WARNING:** Any changes or modifications made to this unit not expressly approved by Fagor America could void the user's authority to operate the equipment.

**NOTE:**

- This equipment has been tested and found to comply with the limits for consumer ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment, pursuant to Part 18 of the FCC (Federal Communications Commission) Rules.
- These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference.
- This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications.
- If this equipment does cause harmful interference to radio, cell phone, or television reception, which can be determined by turning it off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
  - Reorient or relocate the receiving antenna
  - Increase the separation between the equipment and receiver
  - Connect to an outlet on a circuit different from the receiver
  - Consult an experienced radio or television technician for help
- Please read your Use & Care booklet thoroughly before using your Induction Cooker for the first time. Failure to follow the guidance provided by the Use & Care will void the warranty.



# Índice

---

Introducción a la inducción .....	18
¿Cómo funciona la inducción?.....	18
¿Cuáles son los beneficios de cocinar con una placa de Inducción? .....	18
¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?.....	19
Normas generales de seguridad .....	20
Instalando la placa de inducción.....	22
Funcionamiento de la placa de inducción .....	23
Limpieza y mantenimiento.....	27
Problemas y soluciones.....	28
Cumplimiento con Norma de FCC .....	31
Garantía Limitada .....	32

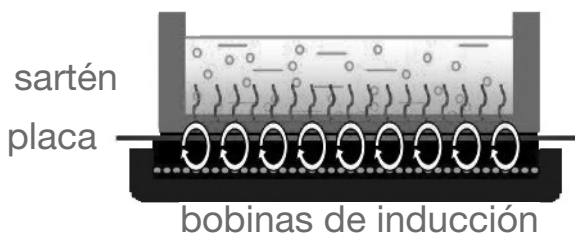
ESPAÑOL



# Introducción a la inducción

## ¿Cómo funciona la inducción?

Una placa de inducción contiene unos quemadores llamados bobinas de inducción (basados en principios magnéticos). Estas bobinas generan campos magnéticos que inducen una reacción de calor en sartenes y cacerolas de base ferro-magnética. De esta manera, es la olla la que calienta la comida, no la superficie de cristal de la placa.



## ¿Cuáles son los beneficios de cocinar con una placa de inducción?

**EFICIENTE:** la cocina de inducción es la forma más eficiente y ecológica de cocinar. La inducción utiliza el 90% de la energía producida, que es mucho más eficiente que la cocina a gas o eléctrica. Se desperdicia muy poca energía porque la inducción reconoce la base de la olla y sólo calienta ese diámetro. Además, al no haber llamas abiertas no se disipa calor a la cocina.

**SEGURA:** no hay llamas abiertas y la superficie de cristal no quema al tacto.

**RÁPIDA:** el calentamiento y los ajustes de temperatura son inmediatos, ahorrando un 50% o más del tiempo de cocción comparado con cocinas de gas o eléctricas.

**DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR:** los puntos calientes y anillos se eliminan dado que la base de sus cazuelas se calienta uniformemente.

**FÁCIL DE LIMPIAR:** la superficie es plana y lisa; la comida y líquidos derramados no se pegan a la placa, de modo que pueden limpiarse fácilmente.



## ¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?

Dado que la inducción está basada en principios magnéticos, las ollas y sartenes que use en ella deben tener una base ferrítica (que contenga hierro). Algunos tipos de ollas y sartenes están hechos de metales magnéticos por naturaleza (como el hierro puro), mientras que otros se magnetizan añadiendo una fina lámina de metal ferrítico a la base de la olla. Esta lámina en la base es la que se verá afectada por el campo magnético de la placa de inducción y distribuirá el calor. Generalmente, las sartenes y ollas de tri-ply, hierro forjado o acero inoxidable de alta calidad funcionarán en la placa de inducción. Ollas de cobre, cristal o aluminio no funcionarán a menos que tengan una base laminada magnética.

La manera más sencilla de comprobar si sus ollas son compatibles con una placa de inducción es coger un imán e intentar pegarlo a la base. Si se pega, su olla funcionará en la inducción. Puede utilizar incluso un imán decorativo del frigorífico para hacer este test. Tenga en cuenta que el imán se tiene que pegar sólo a la base de la olla o sartén, no necesariamente a los lados. Si los lados no son magnéticos pero la base sí, su olla funcionará perfectamente en inducción.

### Ollas y sartenes compatibles con la inducción\*

- Acero Inoxidable y Tri-Ply (atención: no todos los tipos de acero inoxidable tienen propiedades magnéticas. Compruébelo antes con un imán.)
- Ollas de acero o de hierro esmaltado
- Hierro forjado
- Todas las ollas a presión y menaje de FAGOR

### Ollas y sartenes no compatibles con la inducción

- Cobre
- Cristal
- Aluminio
- Fuentes tipo cerámico

*\*Compruebe siempre sus sartenes y ollas con un imán antes de intentar usarlas en una inducción.*

### **ADVERTENCIA:**

**Las ollas y sartenes que use en su placa de inducción portátil Fagor tienen que tener una base plana con un diámetro de 5 pulgadas, como mínimo.**



# Normas Generales de Seguridad

El producto que ha comprado es una placa de inducción con tecnología punta. Cumple todos los estándares tecnológicos y de seguridad. Sin embargo, como con cualquier aparato eléctrico, existen algunos riesgos potenciales. Maneje esta placa de inducción siguiendo estrictamente las instrucciones de este manual y sólo en ámbito doméstico.

## ATENCIÓN:

Para prevenir posibles heridas o descargas eléctricas, tenga en cuenta por favor las siguientes medidas de seguridad:

- Nunca toque la placa de inducción y el enchufe con las manos húmedas.
- Asegúrese de colocar la unidad sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- No conecte la placa de inducción al mismo enchufe que otros electrodomésticos como microondas, etc. ya que podría sobrecargar el enchufe y provocar un cortocircuito.
- Si va a emplear un cable de extensión para conectar la placa, por favor tenga en cuenta que un cable de extensión dañado puede ocasionar un fallo en la placa de inducción. Asegúrese de que el cable de extensión está en buen estado y soporta el voltaje requerido. No coloque el cable por donde transita la gente para evitar tropiezos y accidentes. No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable de corriente.
- No mueva la placa de inducción mientras esté cocinando o con cazuelas calientes encima. No coloque ninguna cazuela vacía sobre la placa de inducción mientras esté en funcionamiento. Una cazuela vacía puede calentarse muy rápidamente y causar daños materiales y personales. No coloque ningún objeto de metal sobre la placa de inducción (aparte de las cazuelas con las que usted tenga intención de cocinar).
- Compruebe el cable de corriente para posibles daños de vez en cuando. Nunca use la placa de inducción en el caso de que el cable esté dañado. Si el cable de corriente muestra algún desperfecto, deje que un electricista cualificado lo repare.
- No caliente ninguna lata de comida no abierta en la placa de inducción. Una lata calentada podría explotar. Sólo cocine o caliente comida en cacerolas compatibles con la inducción.
- Aunque la superficie de cristal de la placa no se calienta durante la cocción porque el calor es transferido directamente a la olla, por favor tenga en cuenta que después de un tiempo cocinando el calor residual de la olla acabará calentando el cristal, especialmente el área que está justo debajo de la olla. Tenga cuidado al manejar la placa de inducción después de cocinar, y deje que se enfríe antes de guardarla.
- Las personas con marcapasos o aparatos médicos similares, deben tener precaución mientras la unidad esté en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar al funcionamiento del marcapasos o aparatos médicos similares. Le recomendamos que consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o aparato médico similar acerca de su situación particular.

- No ponga ningún objeto magnetizado (por ejemplo tarjetas de crédito, cintas de casette, etc.) sobre la placa mientras esté en funcionamiento. Las propiedades magnéticas de la placa podrían afectar estos objetos.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque ningún papel de aluminio o platos metálicos sobre la superficie de cocina.
- No inserte ningún objeto como cables o instrumentos en la rejilla de ventilación. Atención: esto puede causar una descarga eléctrica.
- Nunca use la placa de inducción si no está funcionando correctamente, muestre signos de daño o ha sufrido un golpe o caída.
- No deje la placa de inducción sin vigilancia mientras esté funcionando. Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción. Los niños deben estar bajo supervisión continua mientras estén en la cocina.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, personas que no estén familiarizadas con las instrucciones de seguridad y uso que se explican en este manual, o personas sin experiencia en la utilización de este electrodoméstico, a menos que estén bajo una estricta supervisión y se les hayan proporcionado instrucciones adecuadas.
- No sumerja la placa de inducción en agua u otros líquidos y no la lave en el lavavajillas.
- No ponga a funcionar la placa de inducción sobre una mesa o superficie metálica.
- Sólo expertos cualificados pueden llevar a cabo reparaciones y trabajo de mantenimiento en la placa de inducción usando repuestos y accesorios auténticos FAGOR. ¡Nunca intente desarmar y reparar la placa de inducción Usted mismo!
- Este producto no está concebido para uso industrial; es sólo y exclusivamente para uso en el hogar.
- Asegúrese siempre de actuar con precaución y buen juicio cuando esté usando este aparato al aire libre o en zonas públicas. Asegúrese siempre de que la unidad no esté colocada en un lugar donde haya niños desatendidos o gente que no sea consciente de su presencia. Asegúrese de colocarla en una superficie plana y estable donde no haya una fuente de agua cerca como piscinas, aspersores, mangueras etc. que puedan suponer un peligro inminente.
- Este no es un electrodoméstico de exteriores. Usted puede utilizar su placa de inducción portátil de Fagor al aire libre siguiendo las instrucciones de seguridad de este manual, pero nunca debe dejar el aparato sin vigilancia mientras esté al aire libre, y siempre debe guardarla dentro de casa en un lugar seco. No la use al aire libre si está lloviendo, ya que este aparato no es resistente al agua.

**Información Técnica:**

Rango de Voltaje:	110-120V 50- 60Hz 1300Vatios
Rango de Potencia:	1-6
Rango de Temporizador:	de 1 minuto a 4 ó 6 horas, dependiendo del nivel de potencia
Rango de Temperatura:	180 °F – 430 °F



## Instalando la placa de Inducción

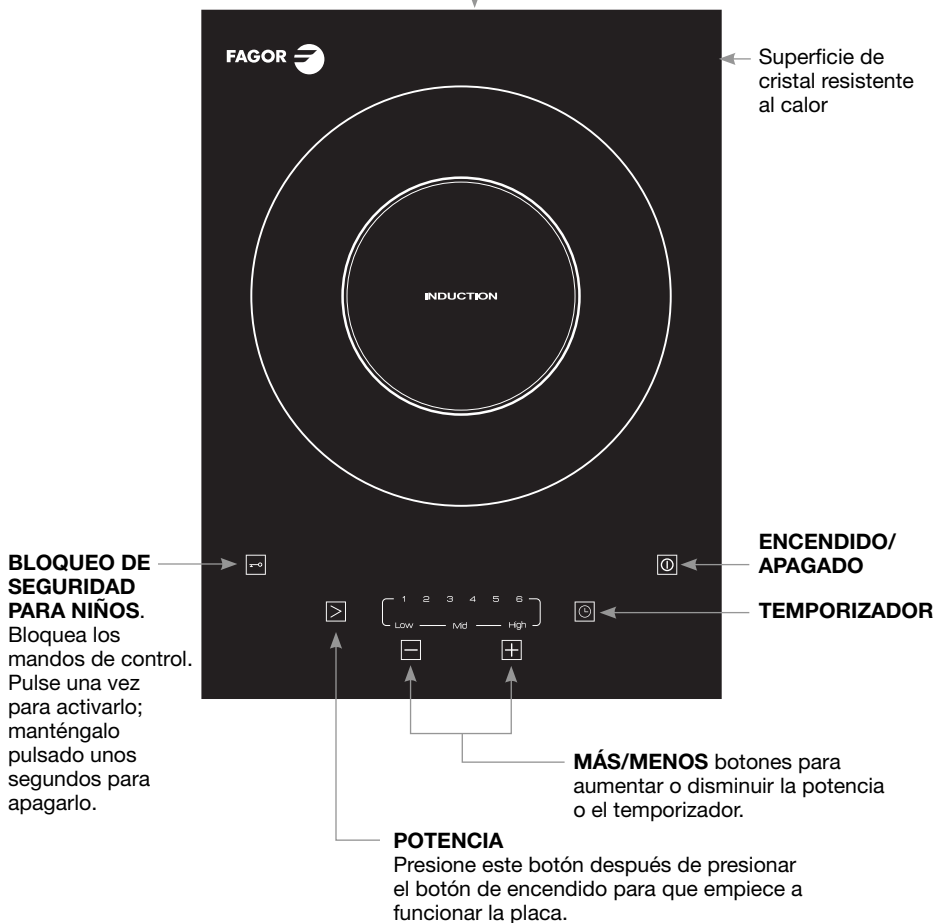
---

- Coloque la placa de inducción sobre una superficie estable y nivelada.
- Nunca coloque la placa sobre una superficie inflamable (por ejemplo un mantel, alfombra, etc.)
- No bloquee las rendijas de ventilación de la inducción. Esto puede sobrecalentar la placa. Mantenga una distancia mínima de 3-5 pulgadas desde las paredes u otros objetos, electrodomésticos, etc.
- No coloque la placa de inducción próxima a aparatos u objetos que reaccionen sensiblemente a los campos magnéticos (por ejemplo radios, TVs, radio cassettes, etc.).
- No coloque la placa de inducción cerca de llamas, calentadores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de no aplastar el cable de corriente debajo de la placa de inducción.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con bordes afilados ni superficies calientes.
- Antes de conectar la placa de inducción, compruebe si el voltaje indicado en el tipo de placa corresponde con el voltaje instalado en su casa. Una conexión errónea puede dañar la placa de inducción y ocasionar accidentes y heridas.
- La superficie de la placa está hecha de cristal resistente a altas temperaturas. En caso de que vea un daño en el cristal, aunque sólo sea una pequeña grieta en la superficie, desconecte la placa de inducción de la fuente de corriente inmediatamente y contacte con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.



# Funcionamiento de la Placa de Inducción

VENTILACIÓN



## Cómo utilizar los controles táctiles:

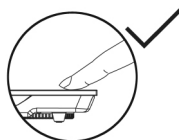
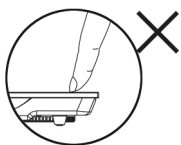
Esta placa está equipada con un panel de control táctil con las más modernas características de seguridad. Enseguida notará que los controles no son tan sensibles al tacto como otras pantallas táctiles que puede encontrar en la electrónica moderna

del hogar. Esto es por razones de seguridad, para evitar que los niños puedan encender la placa fácilmente, y también para permitir que usted limpie los derrames de la superficie de cristal sin modificar su configuración ni apretar botones sin querer.

Para pulsar un botón, debe aplicar un toque rápido y firme con la yema del dedo. Para hacerlo, coloque su dedo índice en posición horizontal, aproximadamente una pulgada por encima del botón que está tratando de pulsar y, manteniendo el dedo recto, tóquelo de forma rápida y firme, levantando el dedo enseguida (ver imagen inferior).

Los botones no reaccionarán si usted:

- Utiliza la punta de su dedo o la uña (ver imagen inferior)
- Desliza el dedo sobre el botón en lugar de pulsar
- Oprime con demasiada suavidad (demasiado lentamente)
- Aprieta fuera de la zona del botón, delimitado por los cuadrados de color blanco



### **Como utilizar su Placa de Inducción Fagor:**

1. Siga con atención las instrucciones de instalación de la placa de este manual. Enchufe la placa a un enchufe seguro y bien instalado.
2. Pulse en el botón de ENCENDIDO/APAGADO una vez.

La placa se encenderá y permanecerá en modo de espera. La luz al lado del botón ENCENDIDO/APAGADO parpadeará y el símbolo --:-- aparecerá en la pantalla. Si no presiona ningún otro botón en los próximos 2 minutos, la placa dará un pitido y se apagará sola.

3. Coloque la cacerola adecuada en el centro de la superficie de cristal. Presione el botón POTENCIA una vez. La placa se enciende con el nivel de potencia predeterminado 4 y la luz al lado del botón POTENCIA se enciende. Oirá como el ventilador empieza a funcionar.

Si presiona el botón POTENCIA antes de colocar una cazuela compatible con inducción en la placa, empezará a emitir breves pitidos intermitentes para indicar que no detecta ninguna cazuela y que no puede general calor. Después de 60 segundos la placa se apagará automáticamente.

- Una vez haya pulsado el botón POTENCIA y haya empezado a cocinar en el nivel predeterminado “4”, puede incrementar o disminuir la potencia pulsando los botones MÁS / MENOS. Los niveles de potencia tienen un rango de 1 a 6:

**Niveles de potencia y sugerencias de uso:**

Niveles Potencia	Vatios	Sugerencia Uso
1-El nivel más bajo	120W	Adecuado para fundir chocolate o mantener la comida caliente.
2-Bajo	300W	Para cocinar a fuego lento.
3-Medio/Bajo	500W	Lleva el agua a un punto cercano a la ebullición.
4-Medio	800W	Use este nivel para hervir o cocinar.
5-Medio/Alto	1000W	Para hervir o cocinar a fuego medio-fuerte.
6-Alto	1300W	Para hervir rápidamente agua o saltear.

- Una vez haya acabado de cocinar, pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO una vez para apagar la placa. El ventilador continuará funcionando para enfriar la unidad. Una vez que el ventilador pare, desenchufe la unidad. Asegúrese de que espera hasta que la unidad se ha enfriado completamente antes de guardarla.

**Funcionamiento del Temporizador:**

El temporizador le permite programar un tiempo de cocción determinado, después del cual su placa se apagará sola.

- Para utilizar el temporizador, siga los pasos del 1 a 4 de la sección “Cómo utilizar su Placa de Inducción Fagor”. Una vez haya fijado la potencia de cocción deseada, presione el botón TEMPORIZADOR una vez. El panel del temporizador mostrará el símbolo “0:00” parpadeando.
- Presione el botón MÁS para incrementar el tiempo programado minuto a minuto. O, presione y mantenga presionado para incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos. Si quiere disminuir el tiempo, pulse el botón MENOS. Cuando cocine en los niveles 1, 2, 3 ó 4, podrá programar el temporizador hasta un máximo de 6 horas. Cuando cocine en los niveles 5 ó 6, podrá programar el temporizador hasta un máximo de 4 horas.

Una vez haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, el tiempo mostrado dejará de parpadear después de unos segundos y comenzará la cuenta atrás.

Una vez se complete el tiempo programado, la placa emitirá un fuerte sonido y se apagará automáticamente. Si quiere seguir cocinando, vuelva a apretar el botón de ENCENDIDO, seguido del de POTENCIA.

3. Para cambiar el tiempo programado mientras se está llevando a cabo la cuenta atrás, pulse el botón TEMPORIZADOR una vez, y use los botones MÁS/MENOS para cambiar el tiempo. Para cancelar el temporizador, pulse dos veces el botón TEMPORIZADOR. La luz al lado del botón se apagará.

**Tiempos de cocción predeterminados:**

La placa tiene una característica de apagado automático que apagará la placa automáticamente después de un cierto periodo de tiempo de cocción, como una medida de seguridad en caso en que la placa se deje encendida accidentalmente.

**El tiempo varía con el nivel de cocción:**

Nivel 1:	máximo 4 horas
Nivel 2:	máximo 4 horas
Nivel 3:	máximo 3 horas
Nivel 4:	máximo 3 horas
Nivel 5:	máximo 2 horas
Nivel 6:	máximo 2 horas

Puede anular este programa predeterminado programando el temporizador. Si quiere seguir usando su placa después del tiempo predeterminado, lo puede hacer pulsando los botones ENCENDIDO/APAGADO y el botón POTENCIA para encenderlo de nuevo; aunque le recomendamos que deje que la unidad se enfríe antes de utilizarla de nuevo.

**Cierre de Seguridad para Niños:**

Para prevenir que los niños enciendan accidentalmente la placa o cambien los programas de cocinado, pulse el botón BLOQUEO DE SEGURIDAD. La luz al lado del botón se encenderá y la placa no responderá a cambios en la potencia o el temporizador. Puede presionar el botón de seguridad para niños tanto si la placa está funcionando como si no.

Cuando el cierre de seguridad para niños está activo, el único botón que funcionará será el botón ENCENDIDO/APAGADO.

Para desbloquear los mandos no es suficiente con pulsar una vez el botón BLOQUEO DE SEGURIDAD. Tiene que pulsar y mantener presionado el botón durante un par de segundos hasta que oiga una señal acústica y la luz se apague.

# Limpieza y mantenimiento

---

- Desenchufe el cable de corriente antes de limpiar la placa de inducción portátil. No use ningún agente limpiador abrasivo y asegúrese que no penetra agua dentro de la placa de inducción portátil.
- Nunca sumerja la placa de inducción, sus cables o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de cristal de la placa con un paño húmedo o use una solución jabonosa no abrasiva.
- Limpie el cuerpo con un paño suave y húmedo o con un detergente suave.
- No utilice ningún producto de limpieza con base de aceite para no dañar las partes de plástico o la superficie de cristal.
- No utilice ningún material o sustancia inflamable, ácida o alcalina cerca de la placa de inducción portátil, ya que esto podría reducir la vida de su placa y suponer un riesgo de incendio cuando la placa esté encendida.
- Para mantener su placa de inducción portátil como nueva, asegúrese que el fondo de sus cacerolas no esté rayando la superficie de cristal, aunque una superficie rayada no impide el uso de su placa de inducción portátil.
- Asegúrese de limpiar adecuadamente la unidad antes de guardarla en un sitio seco.



# Problemas y Soluciones

Con el fin de garantizar mejores resultados cuando utilice la inducción portátil de Fagor, lea todas las instrucciones de funcionamiento y las normas de seguridad contenidas en este manual. Los siguientes son consejos prácticos y soluciones a algunos problemas comunes que usted puede experimentar al utilizar la inducción portátil de Fagor. Si no puede determinar la causa del error y corregirlo, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.

Problema:	La unidad emite un pitido cada pocos segundos y no genera calor después de haber colocado una olla sobre el cristal de la placa y de haber presionado el botón ENCENDIDO seguido por el botón POTENCIA.
Causa:	La inducción no detecta la olla. Esto podría ocurrir por las siguientes razones: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La parte inferior de la olla utilizada no es plana.</li> <li>2. La olla no es compatible con la inducción.</li> </ol>
Solución:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Todas las ollas, sartenes y cazuelas que se vayan a utilizar en una placa de inducción deben tener un fondo completamente plano. Si su olla no tiene un fondo completamente plano usted no será capaz de utilizarla en una placa de inducción.</li> <li>2. Compruebe si la olla que desea utilizar es compatible con la inducción. Para ello trate de pegar un imán en su parte inferior (la zona de contacto con la placa de inducción). Si el imán no se pega, la olla no funcionará en una placa de inducción. Tendrá que utilizar otro tipo de olla.</li> </ol>
Problema:	Tengo una olla de acero inoxidable que no funciona en mi placa de inducción.
Causa:	No todos los tipos de acero inoxidable son compatibles con la inducción, ya que algunos no tienen propiedades magnéticas. Por lo general, las ollas de acero inoxidable tienen un sándwich de aluminio como fondo, que consta de una capa de aluminio insertada entre dos capas de acero inoxidable. La capa superior es generalmente de acero inoxidable 18/10, que no es magnético, y la capa inferior por lo general es una capa de acero inoxidable magnético (también llamado acero inoxidable "ferrítico" o "18/0"). Con este tipo de olla sí que funcionará la inducción. Sin embargo, si la olla es entera de acero inoxidable 18/10 y no tiene un fondo de tipo sándwich, no tendrá las propiedades magnéticas necesarias para ser compatible con la inducción.
Solución:	Si no está seguro de si su olla es compatible o no con la inducción, acerque un imán al fondo (a la parte exterior, no interior) de la olla. Si el imán no se pega, usted no será capaz de usar esa olla en una placa de inducción.



Problema:	Los botones no reaccionan al pulsarlos, o no reaccionan a cada contacto.
Causa:	Los controles táctiles de esta placa de inducción no son tan sensibles al tacto como otras pantallas táctiles que puede encontrar en algunos aparatos de electrónica moderna. Esto se debe principalmente a razones de seguridad, y también para permitir que usted limpie los derrames de la superficie de cocción sin modificar su configuración pulsando sin querer algún botón.
Solución:	Para pulsar un botón, debe tocar la zona dentro del cuadrado blanco, con la yema de su dedo, aplicando un toque rápido y firme. Para hacerlo, coloque su dedo índice en posición horizontal, aproximadamente una pulgada por encima del botón que está tratando de pulsar y tóquelo con firmeza, levantando el dedo enseguida.
Problema:	La placa funciona bien, pero emite un zumbido constante cuando usted coloca la olla en la superficie y empieza a cocinar.
Causa:	Un leve zumbido es normal durante el funcionamiento de una inducción. El zumbido indica que el campo magnético se está generando y que la olla se está calentando. Si cocina en los niveles de potencia 1 ó 2, el zumbido será intermitente. En todos los demás niveles de potencia el zumbido será constante.
Solución:	Este es el funcionamiento normal de la placa. Por regla general, cuanto mejor calidad tengan las ollas, sartenes o cazuelas que use y cuanto más grueso sea el fondo, menos perceptible será el zumbido.
Problema:	He apagado la placa después de cocinar, pero todavía puedo oír el ventilador interno funcionando.
Causa:	Incluso después de que la placa se haya apagado, el ventilador interno debe seguir trabajando durante unos segundos o minutos para terminar de enfriar los componentes internos de la placa.
Solución:	Este es el funcionamiento normal. El ventilador se apagará por sí solo después de que el proceso de enfriamiento se haya completado. Trate de no desenchufar la unidad antes de que el ventilador se haya apagado. Si tiene que desconectar la unidad, asegúrese de que deja que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.

Si la placa detecta una conexión incorrecta o un error externo o interno, mostrará un mensaje de error con un número de código en la pantalla y dejará de funcionar. El número de código le permitirá a usted identificar el origen del problema y encontrar la solución. Cuando el problema se haya solucionado, la pantalla dejará de mostrar el mensaje de error y la placa funcionará de nuevo. Si no consigue corregir el error o el mensaje de error no desaparece, contacte con nuestro Centro de Atención al Cliente en el número 1-800-207-0806.

E1, E2, E4, E5, Eb, EC:	Fallo de un componente interno o una conexión eléctrica.
Solución:	No intente reparar la placa usted mismo. Llame por favor a nuestro servicio de atención al cliente para recibir instrucciones de cómo enviar la unidad al centro de reparaciones.
E7:	Aviso de voltaje demasiado bajo.
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E8:	Aviso de voltaje demasiado alto.
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E3, E6:	Protección contra sobrecalentamiento.
Solución:	Asegúrese de que no hay nada bloqueando la rejilla de ventilación (en la parte de atrás de la placa) y que hay al menos 5 pulgadas entre la rejilla y una pared u otra obstrucción cercana. Desenchufe el aparato, espere a que se enfríe un poco, luego vuélvalo a enchufar para poder seguir utilizando el aparato pulsando el botón ENCENDIDO/APAGADO.

Si no puede determinar la causa del error y corregirlo, contacte con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.



# Cumplimiento con Norma de FCC

**ATENCIÓN:** Cualquier cambio o modificación hecha a esta unidad, no aprobada expresamente por Fagor America podría invalidar la autoridad para hacer funcionar el equipo.

**NOTA:**

- Este equipo ha sido testado y cumple los requisitos ISM para equipamiento a nivel de consumidor, según lo establecido en el apartado 18 de las normas FCC.
- Estos requisitos están diseñados para proveer la protección adecuada contra daños por interferencias.
- Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radio frecuencia y, si no se instala y se usa de acuerdo al manual de instrucciones, puede causar daños de interferencias a las radio comunicaciones.
- Si este equipo causa daño a radios, teléfonos móviles, o a la recepción de televisión, lo que puede determinarse apagándolo y encendiendo, el usuario debe intentar corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes métodos:
  - Reoriente o recolocque la antena receptora.
  - Incremente la separación entre el equipo y el receptor.
  - Conecte a un enchufe o circuito diferente al del receptor.
  - Pida ayuda a un técnico experto en radio o televisión.
- Lea cuidadosamente por favor su libro de Uso y Cuidado antes de utilizar su placa de inducción por primera vez. No seguir las instrucciones dadas en el libro de uso y Cuidado anulará su garantía.

## Limited Warranty

---

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

**WARRANTY DURATION:** All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of TWO (2) YEARS from the original purchase date.

**WARRANTY COVERAGE:** This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

**WARRANTY DISCLAIMERS:** This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contractor commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

**WARRANTY PERFORMANCE:** During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

**SERVICE AND REPAIR:** If service is required for an appliance, you should first call toll-free 1-800-207-0806 between the hours of 8:30 am and 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor portable induction cooktop item # 670040240" when you call.

**NOTE:** Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.



**FAGOR PORTABLE INDUCTION COOKTOP  
WARRANTY REGISTRATION CARD**

MR./MRS./MS.: \_\_\_\_\_

TELEPHONE: \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_

DATE OF PURCHASE: \_\_\_\_\_

NAME OF STORE WHERE BOUGHT: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

Please fill out and mail this warranty registration card to:  
**FAGOR WARRANTY REGISTRATION  
PO BOX 94, LYNDHURST, NJ 07071**



.....  
: The manufacturer reserves the right to modify the :  
: items described in this manual. :  
: :  
: El fabricante se reserva el derecho de modificar :  
: los modelos descritos en el presente libro de :  
: instrucciones :  
: :  
:.....



**Toll Free: 1.800.207.0806**